



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



В ПОДАРОЧНОЙ УПАКОВКЕ



«ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ»

Игристое вино географического наименования
выдержанное экстра брют розовое
“CHATEAU TAMAGNE RESERVE”
Sparkling rose aged wine extra brut

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия выдержанных игристых вин «Шато Тамань Резерв» - это высококачественные вина, произведенные по классической технологии. Только отборный виноград после тщательной проверки на зрелость подходит для изготовления игристого этой серии. Виноматериал для него получают без прессовки винограда – так называемый «самотек». Благодаря индивидуальному подходу команды виноделов, игристые вина этой серии неоднократно становились обладателями наград престижных российских и зарубежных конкурсов. Игристое розовое экстра брют «Шато Тамань Резерв» произведено из винограда сортов Шардоне, Рислинг, Саперави, Пино Блан, собранного на собственных виноградниках агрофирмы «Южная» Таманского полуострова Краснодарского края. Приготовлено по классической технологии вторичного брожения в бутылке с выдержкой не менее 9 месяцев после окончания брожения. Цвет розовый, различной интенсивности от малинового до брусничного оттенка. Букет яркий, сбалансированный, сочетающий в себе ягодную доминанту и сливочные ноты. Вкус насыщенный и изысканный с долгим развивающимся послевкусием и приятной терпкостью.

A series of aged sparkling wines "Chateau Tamagne Reserve" is a high-quality wine produced according to the classical technology. Only selected grapes after a careful check for maturity are suitable for making these sparkling wines. Thanks to the individual approach of winemakers' team the sparkling wines of this series has received medals in prestigious Russian and foreign wine competitions. The sparkling wine rose extra brut "Chateau Tamagne Reserve" produced from the grapes varieties Chardonnay, Riesling, Saperavi, Pinot Blanc, collected on the own vineyards of the agricultural firm "Yuzhnaya" of the Taman Peninsula in Krasnodar Region. Prepared according to the classical technology of secondary fermentation in a bottle with an exposure of at least 9 months after the end of fermentation. Color pink, varying intensity from crimson to cowberry tint. The bouquet is bright, harmonious, combining berry dominant and creamy notes. The taste is rich and refined with a long developing aftertaste and pleasant astringency.

НАГРАДЫ / AWARDS:

AWC Vienna, Vienna, Austria, 2015
Decanter World Wine Award, Kent, United Kingdom, 2015
AWC Vienna, Vienna, Austria, 2014
MUVINA 2014, Slovakia, 2014
International Wine Challenge, United Kingdom, 2014
International Wine & Spirit Competition (IWSC) 2013,
Hong Kong, 2013

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	преимущественно женщины 30-50 лет, имеющие достаток средний и выше среднего
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	классическое игристое с качественным оформлением
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	торжество, семейный праздник
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	русское игристое вино класса "премиум"

«ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ» Игристое вино географического наименования выдержанное экстра брют розовое
“CHATEAU TAMAGNE RESERVE” Sparkling rose aged wine extra brut

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Шардоне, Рислинг, Саперави, Пино Блан Chardonnay, Riesling, Saperavi, Pinot Blanc
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Внеукрывной культуре. Формировка кустов кордонная. Grapes are grown in neukryvnoy culture. Formation of bushes cordon
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Первая-третья декада сентября First - thierd decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	75-85 ц/га 75-85 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVARAGE AGE OF VINS	Шардоне - 13 лет, Рислинг - 12, Саперави - 17, Пино блан - 14 Chardonnay - 13 years, Riesling - 12, Saperavi - 17, Pinot Blanc - 14
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Кратковременный настой в прессах с предварительным охлаждением мезги сортов винограда Шардоне, Рислинг. Флотация периодического действия. Брожение при контролируемой температуре 16-18°С. Использование в купаже виноматериалов углекислотной мацерации "Молодой" из сорта Саперави. Short-term infusion in presses with preliminary cooling of the pulp of grape varieties Chardonnay, Riesling. Flotation of periodic action. Fermentation at a controlled temperature of 16-18 degrees. Use in a blend of wine materials carbonic acid maceration "Molodoe" from the Saperavi variety.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Бутылочная шампанизация с выдержкой на осадке не менее 9 месяцев. Условия 14°С. Bottle fermentation on lease for at least 9 month. Conditions 14°C.
ВЫДЕРЖКА AGING	Не менее 9 месяцев после окончания брожения Not less than 9 month after the end of fermentation

ОБОЗНАЧЕНИЕ В ВИННОЙ КАРТЕ /
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST:

Игристое вино географического наименования выдержанное экстра брют розовое «ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ»
Sparkling rose aged wine extra brut “CHATEAU TAMAGNE RESERVE”



Доступный объем/Available volume:
0,75L; 1,517 kg /бутылка
0,75L; 2,157 kg /подарочная упаковка

Размер / Size:
Ø 8,8 x h 31,9 см /бутылка
9,4x24,8x32,6 см /подарочная упаковка

Вложение в гофращик/ Embedding
in a corrugated box:
4 /бутылка
3 /подарочная упаковка

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4607062862100 /бутылка
4607062862247 /подарочная упаковка

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062862107 /бутылка
14607062862244 /подарочная упаковка

Код АП: 440

Количество упаковок на поддоне(евро)
/ Number of packages on a pallet (Euro):
75 /бутылка
48 /подарочная упаковка

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
15 /бутылка
12 /подарочная упаковка

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11-13 % об. 11-13 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 6 г/дм3 not more 6 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-8,0 г/дм3 5,0-8,0 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	77,9 ккал (326 кДж) 77,9 kcal (326 KJ)

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Розовый различной интенсивности, от малинового до брусничного оттенка Pink of varying intensity from crimson to cowberry tinge
АРОМАТ BOUQUET	Яркий, сбалансированный, сочетающий в себе ягодную доминанту и сливочно-молочные тона, подчеркнутый тонами шампанизации Bright, well-coordinated, combining berry dominant and creamy-milky tones underlined by shampianization tones
ВКУС TASTE	Насыщенный и изысканный с долгим, развивающимся послевкусием и приятной терпкостью Rich and refined with a long, developing aftertaste and pleasant astringency
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6-8 °С 6-8 °С

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2. Тел.: +7 (86148) 91-666, 91-692, 90-135, e-mail: office@kuban-vino.ru
353531, Russia, Krasnodar region, Temruyk district, Starotitarovskaya, Zavodskaya 2. Tel.: 8 (86148) 91-666, 91-692, 90-135, e-mail: office@kuban-vino.ru